



Les à-côtés

Frites à la Truffe Maison 🍄

11

Frites fraîches du Québec, assaisonnement à la truffe, herbes fraîches, sauce à l'aneth maison.

Frites Kimchi du Québec 🍷🍄

12

Frites fraîches du Québec, nappées de kimchi et servies avec notre aïoli sésame épicée.

Patates Déjeuner 🍄

7

Patates du Québec, style déjeuner, servies avec ketchup ou aïoli maison.

Frites Croustillantes (régulières | douces) 🍄

7 | 9

Frites fraîches du Québec servies avec ketchup ou aïoli maison.

Choux de Bruxelles Épicés 🍷🍄

14

Choux de Bruxelles frits, enrobés de notre sauce Buffalo.

Ajout de tranches d'avocat /

purée d'avocat 🍄

4

Ajout de sirop d'érable /

boule de crème glacée 🍄

4

Brunch

Pancakes Choco Noisettes

18

Pancakes (3), fruits des bois, tartinade choco-noisettes, noix de grenoble et crème glacée au matcha. (Disponible en portion pour enfants)

Ricotta Salée

14

Ricotta végétale, légume de saison, amandes, oignons sautés, pain de campagne grillé. Parsemé de graines de sésame et chanvre.

Campagnard à L'avocat

15

Purée d'avocat, micro-pousses, tranches de radis et sauce à l'avocat sur un pain campagnard de la boulangerie l'Épicurien à Montréal.

Chick n' Waffle 🍷

17

Demi-gaufre, « poulet » de pleurote frit, sauce Buffalo, salade de chou rouge au miso, sirop d'érable épicé.

Gaufre Sucrée

18

Gaufre, fruits des bois, tartinade choco-noisette, coulis de saison. (Disponible en portion pour enfants)

Crostini Forestier

17

Pain de campagne grillé, poêlée de champignons umami de Champignons, asperges, sauce à la truffe, micropousses.

Bol Granola Revigorant 🍄

16

Sorbet aux fruits rouges, baies fraîches (fraises, framboises et mûres), granola maison, lait de coco, micro basilic.

Bol Tonique | **Nouveauté!** 🍄

23

Un bol nutritif de mélange de riz brun et de lentilles, quinoa tricolore, chou-fleur au curcuma, brocoli au cumin, chou au miso, patate douce, oignon mariné, grenade, chou frisé, purée d'avocat et notre macro vinaigrette.

Tofu Bénédicte

21

Tofu pané, tomates fumées sur muffin anglais, nappé de sauce hollandaise végane. Accompagné de pommes de terre du Québec style déjeuner et d'une salade verte.

Bagel Lux

17

Bagel végane au sésame, fromage à la crème de noix de cajou, tomates fumées, oignons rouges, aneth et câpres frites. Accompagné d'une salade verte.

Cari Coco LOV 🍄

24

Courge butternut rôtie, carottes anciennes et sauce cari LOV sur riz basmati curcuma et quinoa. Garni de noix de cajou, amandes, et de coriandre.

Cheeseburger Big LOV

22

Boulette maison, mozzarella végane, tomate, laitue, oignon rouge, cornichons, sauce Big LOV, dans un pain burger brioché. Servi avec frites ou salade. (Extra frites à la truffe ou tranches d'avocat +4)

Brewages et Smoothies

Jus de fruits (demandez à votre serveur.se)

6

Mimosa Classique

14

Mousseux, jus d'orange.

Mimosa LOV

14

Mousseux, jus de poire et sauge.

Limonade LOV

6

Une douce limonade au citron, thym et gingembre.

Tango mango

11

Banane, ananas, mangue, gingembre, curcuma.

Kale it Up

11

Kale, banane, concombre, gingembre, poire, graine de lin.

The Berry Best

11

Sorbet framboise, mûre, bleuets, banane, orange, graines de chanvre.

Kombucha Fou de l'île

8

Gingembre, Hibiscus-chai ou mangue.

Cafés et Thés

Allongé | Americano | Espresso

4

Chai Latté | Café Moka | Latté Matcha

8

Capuccino

6

Latté Or

8

Choix de lait végétal, mesquite, curcuma, cannelle, cardamome, gingembre, ashwaganda, poivre blanc, gousse de vanille.

Latté à la Lavande

8

Pitaya Rose, poudre Butterfly Pea Flower, ashwaganda, noix de muscade, cannelle.

Café Latté

7

Thés Camellia Sinensis

5

Rooibos Zeste Éclair

Earl Grey

Menthe

Thé vert japonais bio sencha



Sans blé



Épicé

Nous ne pouvons pas garantir à 100% que nos produits sont sans blé, et sans allergènes. En cas d'allergies ou intolérances alimentaires, renseignez-vous auprès de votre serveur.se.



Sides

Housemade Truffle Fries 🌱

11

Fresh Quebec fries, truffle seasoning, fresh herbs, housemade dill sauce.

Quebec Kimchi Fries 🌱🌶️

12

Fresh Quebec fries, served with kimchi, wakame and sesame mayonaisse.

Breakfast Potatoes 🌱

7

Quebec potatoes (cubes) served with ketchup or aioli housemade.

Crispy Fries (regular | sweet potato) 🌱

7 | 9

Fresh Quebec fries served with ketchup or aioli housemade.

Spicy Brussels Sprouts 🌱🌶️

14

Fried Brussels sprouts, tossed in our Buffalo sauce.

Extra avocado slices / avomash 🌱

4

Extra Maple Syrup / Scoop of Housemade Ice Cream 🌱

4

Brunch

Chocolate-Hazelnut Pancakes

18

Pancakes (3), berries, choco-hazelnut spread, walnuts and matcha ice cream. (Available for kids too!)

Salted Ricotta

14

Plant-based ricotta with sesame-hemp topping, seasonal vegetable, sauteed onions, sliced almonds, toasted country bread.

Avocado Country Bread

15

Avosmash, microgreens and sliced radish on country bread.

Chick n' Waffle 🌱

17

Half-waffle, fried oyster mushroom, Buffalo sauce, miso red cabbage slaw, spicy maple syrup.

Sweet Waffle

18

Waffle, berries, choco-hazelnut spread, seasonal coulis (Available for kids too!)

Forest Crostini

17

Toasted country bread, pan-fried umami mushrooms from Champignons, asparagus, truffle sauce, microgreens.

Invigorating Granola Bowl 🌱

16

Berry sorbet, housemade granola, fresh berries (strawberry, blueberry and blackberry), coconut milk, micro basil.

Tonic Bowl | *New!* 🌱

23

A nutritious bowl of mixed brown rice and lentils, tricolored quinoa, turmeric cauliflower, cumin broccoli, miso cabbage, sweet potato, pickled onion, pomegranate, kale, avosmash, and our macro vinaigrette.

Tofu Benedict

21

Breaded tofu, smoked tomatoes and kale on an English muffin, topped with vegan hollandaise sauce. Served with Quebec breakfast potatoes and a small green salad.

Lux Bagel

17

Vegan sesame bagel, cashew cream cheese, smoked tomatoes, red onions, dill and fried capers. Served with a green salad.

LOV Coconut Curry 🌱

24

Roasted butternut squash, heirloom carrots and LOV curry sauce over turmeric basmati rice and quinoa. Garnished with cashews, almonds, and cilantro.

Big LOV Cheeseburger

22

Housemade patty, vegan mozzarella, tomato, lettuce, red onion, pickles, Big LOV sauce, in a brioche burger bun. Served with Quebec fries or salad. (Extra truffle fries or avocado slices +4)

Beverages & Smoothies

Fruit juice (ask your server)

6

Classic Mimosa

14

Sparkling wine, orange juice.

LOV Mimosa

14

Sparkling wine, pear juice and sage.

LOV Lemonade

6

Fresh lemonade made with lemon, thyme and ginger.

Tango mango

11

Banana, pineapple, mango, ginger, turmeric.

Kale it Up

11

Kale, banana, cucumber, ginger, pear, flax seeds.

The Berry Best

11

Mixed berries, banana, orange, hemp seeds.

Fou de l'île Kombucha

8

Mango, Hibiscus or Ginger.

Coffee & Tea

Long | Americano | Espresso

4

Chai Latte | Moka | Matcha Latte

8

Capuccino

6

Golden Milk

8

Plant based milk of your choice, mesquite, turmeric, cinnamon, cardamom, ginger, ashwaganda, white pepper, vanilla bean.

Lavender Latte

8

Pitaya rose, butterfly pea flower powder, ashwaganda, nutmeg, cinnamon.

Latte Coffee

7

Camellia Sinensis Teas

5

Rooibos
Earl Grey
Mint

Organic sencha Japanese green tea



Wheat free



Spicy

We can not guarantee that our products are gluten free or allergen free. In case of severe food allergies or intolerances, please ask your server for more information.